45e Année. — N° 45. 4 Novembre 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — La vigne en 1928 ; — Etat actuel. Le Rougeau ; — La mauvaise herbe en automne ; — A propos du sucrage ; — Contre l'entrée en France des vins blancs de raisins secs grecs ; — Encore l'Excoriose 437

L. Rougier. — Devons-nous reconstituer nos vignes avec des plants greffés ou avec des hybrides américains 442

Albert Hugues. — Les corbeaux et les récoltes 447

A. Paillot. — Hygiène des arbres fruitiers. Traitement d'hiver 449

E. H. — Soins à donner aux vins. Premier soutirage et ouillage 453

Informations et communications de Sociétés agricoles. — Assemblée générale des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence 454

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La vigne en 1928

Déjà l'année dernière, la végétation de la vigne avait été dans l'ensemble plutôt puissante, et, à la taille, se basant sur la grosseur et la longueur des sarments, les vignerons escomptaient pour 1928 un beau développement et une bonne récolte, ou plutôt une sortie satifaisante des grappes.

Favorisées par des pluies abondantes durant l'hiver et au printemps, et par une température élevée, les vignes saines se développèrent d'abord vigoureusement, comme il était prévu ; par contre les vignes atteintes de Court-noué, dont le débourrement plus tardif dût s'effectuer durant une période plus froide, gênées aussi par l'humidité excessive du terrain, parurent plus rabougries que de coutume, ce qui fit croire à une extension rapide de cette maladie.

Grâce à ces circonstances la sortie des grappes fut extrêmement satisfaisante en général. Dans une vigne où l'on procède à un comptage annuel, il y en eût deux fois plus qu'en 1927.

Mais par la suite, les pluies continuant, avec température plus basse, rendant la culture du sol difficile et même impossible, la floraison s'effectua, pour les cépages précoces, dans des conditions en partie défavorables : d'où coulure, même très forte sur les vignes

vigoureuses surtout, si bien qu'à la récolte, la sécheresse y aidant un peu, le poids de la vendanges fut sensiblement le même qu'en 1927 avec un nombre moitié moindre de grappes. Degré plus élevé, comme on sait, et vins de meilleure qualité.

Etat actuel. — Le Rougeau

La sécheresse de l'été, si elle a réduit le volume des grains, a été peu préjudiciable à la souche. Le feuillage est resté vert dans la région méridionale ; il y a moins souffert que dans l'Est et l'Ouest ; peu de vignes au feuillage grillé. Puis, la vendange enlevée, la vigne soulagée des parasites que les grappes sont pour elle, a repris en quelque sorte une nouvelle activité se traduisant par une coloration d'un vert encore plus foncé et plus frais du feuillage, même où la sécheresse avait été intense ; et cet aspect existe encore actuellement.

Ces vignes nous promettent une belle végétation pour l'année prochaine ; mais peut-être n'y a-t-il pas lieu de se presser de les tailler, on sait pourquoi.

Les vignes situées en terrain maigre ou restées enherbées, — il y en a — prennent en ce moment une teinte jaune, qui est la teinte normale d'automne. Les feuilles se décolorent peu à peu, régulièrement et tombent, c'est que leur contenu les quitte pour aller constituer des réserves dans le corps de la souche. On peut ici tailler sans inconvénient de bonne heure et il convient aussi d'appliquer des fumures dans lesquelles l'azote devra dominer. Il s'agit, en effet, de parer à l'insuffisance alimentaire du terrain ainsi qu'aux conséquences fâcheuses d'un excès de mauvaises herbes pendant l'été. Nous reviendrons sur cette question un peu plus loin.

D'autres vignes situées dans des parties relativement fraîches rougissent en ce moment. Ce rougissement automnal peut être considéré comme normal. Le rougissement pathologique est rare cette année. Cela tient à la sécheresse. Le rougissement accidentel dû, par exemple, à des insectes, est rare aussi ; celui qui est dû à l'enroulement des vrilles autour d'un sarment est rare également, la sécheresse ayant fait tomber les vrilles de bonne heure, avant qu'elles aient pu s'allonger beaucoup.

Seul le ver blanc a causé un rougeau accidentel dans beaucoup de terrains, notamment chez les vignes jeunes. Il les dévore transversalement, faisant une sorte d'incision annulaire qui amène le rougissement ou la flavescence des feuilles, suivant qu'il s'agit d'une variété

à raisins rouges ou d'une variété à raisins blancs. Ce qu'il y a à faire ici, car les dégâts se continuent en ce moment, c'est de déchausser le pied jusqu'aux racines, chercher le ver blanc, et le détruire s'il y est. Tout plant endommagé doit être arraché et remplacé en prenant les mesures indiquées dans ce journal pour le mettre à l'abri des vers restants.

Tous ces changements de coloration — les rougeaux accidentels exceptés et encore ! — sont liés à l'état de la végétation à l'arrière-saison. Est-elle plutôt maigre, arrêtée de bonne heure, les feuille se vident et deviennent jaunes ; est-elle arrêtée mais verte, elles rougissent, se continue-t-elle encore, formant de nouvelles feuilles, les feuilles resteront vertes et si elles rougissent ce ne pourra être que bien plus tard, — si du reste la gelée le permet. Et tous ces états successifs de la coloration du feuillage sont vraisemblablement liés à l'activité des radicelles.

Un cas particulier a retenu l'attention cette année ; il se produit cependant annuellement plus ou moins. Au cours de l'été, les feuilles de l'extrémité des sarments courts et dressés ont présenté une couleur d'un jaune spécial, qui n'est ni celui de la panachure, ni celui de la chlorose ou de la flavescence, mais qui persiste encore en ce moment à peu près sans atténuation. Elles sont très rapprochées les unes des autres et forment une sorte de bouquet terminal. Je ne sais à quoi cet état chlorotique est dû ; il n'est pas grave. Mais on peut l'éviter, et c'est encore ici la potasse qui en empêche l'apparition : sylvinite, chlorure ou sulfate de potasse : dose habituelle doublée.

La mauvaise herbe d'automne

Revenons maintenant à la question des mauvaises herbes, mais de celles qui naissent et prennent quelquefois un grand développement en automne ; car pour celles de printemps ou d'été, elle ne se pose guère.

Ces herbes d'automne poussent d'ordinaire après les pluies d'août ou du début de septembre suivant les régions ; et elles poussent plus ou moins suivant l'abondance et la fréquence des pluies, tantôt couvrant à peine le sol, tantôt cachant aussi parfois les souches. Un de nos lecteurs, qui s'intéresse de très près à la vigne, nous écrit :

« Dans mes études sur la taille, j'ai recherché autrefois les effets du rognage (en juillet-août) sur la vigne. Je suis fixé à cet égard ; mais cette année on a beaucoup discuté autre chose : *la culture tardive*. Après une lon-

gue période de sécheresse, quelques pluies étant survenues, les vignobles furent envahis par une foule d'herbes naissantes et prêtes à se développer rapidement. Tout le monde ou à peu près se remit à la culture, mais nous étions à 15 jours ou trois semaines des vendanges, c'est-à-dire au moment de la période de maturation. Quelques personnes, et je suis du nombre, émirent l'idée que ce travail ou plutôt cette culture était préjudiciable à la vigne. M. Bord prétend, d'après ce que m'a dit mon fils, que la culture faite en ces conditions avance la maturité de huit jours. Le régisseur de M. Tapon m'a assuré avoir observé, malgré qu'il ne passât dans les inter-rangs que le cultivateur Jean, quelques différences avec les vignes non cultivées montrant nettement que la culture influençait la vigne. Je crois qu'il y a là une expérience à faire si elle n'a pas déjà été faite. Dans tous les cas si ces cultures sont suivies de fortes pluies, il doit en résulter comme pour le rognage beaucoup d'atténuation des effets. Je vous signale ce fait pensant qu'il pourra vous intéresser, si toutefois des expériences sérieuses n'ont pas été faites à ce sujet ».

E. (Charentes).

Je pense qu'il s'agit de vignes conduites sur fil de fer, que l'on peut cultiver en tout temps ; et non des vignes en gobelets, non palissées, où les travaux de culture sont évidemment plus délicats.

Eh bien ! l'herbe développée pendant la période de maturation, après une pluie, dessèche le terrain, annule ainsi les effets de la pluie, et par conséquent, arrête la végétation ou la maintient arrêtée ; et alors ou bien cette mauvaise herbe accentue la sécheresse et ses conséquences ; ou bien elle ressuie le sol trop humide auparavant et doit favoriser la maturation. Si elle cache les souches, les effets sont certainement nuisibles.

En résumé, les herbes tardives doivent nuire à la maturation du raisin en ajoutant leurs effets à ceux d'une sécheresse excessive ; et alors il est bon de les enlever par un binage ; si le sol est trop fréquemment arrosé par les pluies à ce moment, peut-être deviennent-elles utiles, en tous cas, elles sont moins nuisibles.

Les expériences faites pour trancher la question posée par notre correspondant ne doivent pas être très nombreuses. Nous serions reconnaissants à nos lecteurs de nous faire part de leur opinion ou de leurs observations, pour en faire profiter notre correspondant et même tous les viticulteurs.

A propos du sucrage

Nous avons reçu la lettre suivante :

« Dans le dernier numéro paru du *Progrès Agricole* vous avez résumé de la plus heureuse façon les méfaits du sucrage des vins en France. Je vous prie d'accepter mes remerciements d'avoir accordé aux partisans de l'abolition de cette pernicieuse pratique l'appui de votre nom.

Supplément au Progrès Agricole et Viticole.

TABLE DES SUBSTITUTIONS FOURRAGÈRES

DANS L'ALIMENTATION DES RUMINANTS

dressée d'après les unités nutritives par le Dr DUCLERT, Professeur, et J. FABRE, Répétiteur, à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

POUR 100 DE	TOURTEAU DE COTON DÉCORTIQUÉ	MAIS	TOURTEAU D'ARACHIDE DÉCORTIQUÉE	TOURTEAU DE COPRAH	TOURTEAU DE LIN	TOURTEAU DE SÉSAME	ORGE	SON	AVOINE	FEUILLES D'ORME	FOIN RICHE (digestibilité maximum)	FOIN RICHE (digestibilité moyenne)	FOIN MOYENNEMENT RICHE (digestibilité maximum)	LUZERNE (digestibilité maximum)	TRÈFLE	LUZERNE (digestibilité moyenne)	FOIN MOYENNEMENT RICHE (digestibilité moyenne)	FOIN PAUVRE (digestibilité maximum)	FOIN RICHE (digestibilité minimum)	LUZERNE (digestibilité minimum)	FOIN PAUVRE (digestibilité moyenne)	FOIN MOYENNEMENT RICHE (digestibilité minimum)	BALLES D'AVOINE	PAILLE D'AVOINE	FOIN PAUVRE (digestibilité minimum)	PAILLE DE MAIS	PAILLE DE BLÉ	BALLES DE FROMENT	MARC	BETTERAVE A SUCRE	HERBE DE PATURAGE	PULPE DE DIFFUSION	TRÈFLE ROUGE (vert)	MAIS FOURRAGE (précoce)	BETTERAVE FOURRAGÈRE
Tourteau de coton décortiqué	100	100.136	101.572	103.492	109.000	108.191	110.682	125.350	130.989	145.950	157.944	181.024	184.232	185.448	187.928	198.063	200.523	201.855	213.543	218.140	222.350	249.020	274.940	282.241	286.932	306.419	321.092	449.067	528.663	541.717	544.535	681.800	720.782	727.072	753.453
Maïs	96.863	100	101.432	103.350	108.850	108.041	110.530	125.168	130.809	145.750	157.727	180.775	183.979	185.193	187.670	197.791	200.248	201.578	213.252	217.841	222.043	248.678	274.563	281.854	286.538	305.999	320.652	448.450	527.837	540.978	543.658	680.864	719.703	726.091	753.418
Tourteau d'ara hide décortiqué	98.451	98.584	100	101.888	107.311	107.199	108.967	123.398	128.959	143.689	155.497	178.219	181.378	182.515	185.016	194.995	197.416	198.728	210.237	214.764	218.905	245.162	270.681	277.869	282.487	301.672	316.118	442.110	520.444	533.178	535.857	671.236	709.617	715.869	742.766
Tourteau de coprah	96.627	96.757	98.145	100	105.323	105.207	106.948	121.112	126.570	141.027	152.616	174.918	178.017	179.192	181.589	191.382	193.759	195.046	206.342	211.782	214.850	240.620	265.666	272.721	277.253	296.083	310.261	433.919	510.773	523.444	616.896	658.197	696.476	702.747	729.005
Tourteau de lin	91.742	91.866	93.184	94.945	100	100.174	101.541	114.989	120.171	133.897	144.900	166.075	169.010	170.133	172.408	181.706	183.953	185.183	195.910	200.125	203.988	228.455	252.235	258.933	263.237	281.114	294.576	411.923	484.930	496.983	588.549	625.406	661.259	667.030	692.150
Tourteau de sésame	91.582	91.706	93.027	94.780	99.824	100	101.364	114.788	119.962	133.363	144.648	165.785	168.723	169.836	172.108	181.390	186.642	184.862	195.568	199.776	203.632	228.057	251.795	258.481	262.778	280.624	294.062	411.264	483.610	496.115	587.550	624.406	660.196	665.867	690.943
Orge	90.348	90.470	91.768	93.502	98.479	98.651	100	113.242	118.345	131.862	142.699	163.551	166.449	167.548	169.789	178.945	181.168	182.371	192.933	197.085	200.888	224.984	248.402	254.999	259.237	276.843	290.100	405.723	477.382	489.420	579.614	615.992	651.212	656.895	681.633
Son	79.782	79.890	81.036	82.567	86.962	87.114	88.304	100	104.505	115.883	126.010	144.424	146.983	147.954	149.932	158.018	159.981	161.043	170.370	174.036	177.395	198.673	219.352	225.177	228.920	244.467	256.173	391.466	421.730	432.192	511.529	543.953	575.054	580.072	601.917
Avoine	76.342	76.445	77.742	79.007	83.212	83.358	84.416	95.687	100	111.421	120.577	138.197	140.646	141.574	143.467	151.205	153.083	154.100	163.024	166.532	169.746	190.106	209.894	215.468	219.049	233.926	245.128	342.821	403.346	413.587	489.760	520.499	550.259	555.061	573.964
Feuilles d'orme	68.516	68.609	69.593	70.908	74.682	74.813	75.834	85.877	89.748	100	108.216	124.030	126.228	127.061	128.760	135.704	137.390	138.302	146.312	149.460	152.343	170.618	188.377	193.380	191.594	209.946	220.000	307.682	362.177	371.162	439.554	467.142	493.850	498.160	516.921
Foin riche (digestibilité maximum)	63.313	63.399	64.308	65.523	69.011	69.132	70.176	79.356	82.933	91.962	100	114.611	116.642	117.411	118.982	125.399	126.957	127.700	135.201	138.110	140.776	157.662	174.072	178.695	181.665	194.003	209.515	284.317	334.674	342.977	406.375	431.668	456.248	466.331	477.666
Foin riche (digestibilité moyenne)	55.241	55.316	58.400	57.170	60.212	60.318	61.141	69.239	72.359	80.684	87.249	100	101.774	102.443	103.813	109.411	110.770	111.506	117.964	120.502	122.828	137.564	151.879	155.942	158.504	169.268	177.374	248.069	292.005	299.249	354.930	376.633	291.167	401.641	416.767
Foin moyennement riche (digestibilité maximum)	54.254	54.327	55.106	56.148	59.136	59.240	60.049	68.001	61.066	79.183	85.690	98.212	100	100.612	101.958	107.457	108.791	109.514	115.856	118.349	120.633	135.103	149.165	153.127	155.672	166.244	174.205	243.636	286.788	293.903	348.658	369.903	391.053	394.465	409.320
Luzerne (digestibilité maximum)	53.923	53.996	54.770	55.805	58.776	58.879	59.683	67.587	70.633	78.700	85.168	97.613	99.341	100	101.336	106.801	108.128	108.846	115.140	117.627	119.897	134.279	148.255	152.192	154.362	165.230	173.142	242.150	285.002	292.110	345.934	367.647	388.667	392.060	406.823
Trèfle	53.211	53.283	54.047	55.069	57.999	58.101	58.894	66.694	69.700	77.288	84.043	96.324	98.031	98.678	100	105.291	106.700	107.409	113.629	116.074	118.314	132.506	146.298	150.183	152.679	163.048	170.856	238.953	281.274	288.253	341.367	362.792	383.535	386.882	401.451
Luzerne (digestibilité moyenne)	50.488	50.556	51.281	52.251	55.031	55.128	55.881	63.281	66.133	73.687	79.742	91.395	92.510	93.628	94.881	100	101.240	101.912	107.814	110.134	112.260	125.725	138.811	142.497	144.866	154.704	162.112	226.724	266.881	273.502	323.898	344.227	363.903	367.084	380.905
Foin moyennement riche (digestibilité moyenne)	49.869	49.936	50.503	51.610	54.357	54.452	55.196	62.505	65.322	72.783	78.765	90.274	91.374	92.481	93.717	98.772	100	100.663	106.492	108.784	111.883	124.185	137.109	140.750	143.090	152.808	160.125	223.945	269.609	270.448	349.927	340.006	359.446	362.583	376.228
Foin pauvre (digestibilité maximum)	49.540	49.607	50.318	51.269	53.998	54.093	54.832	62.093	64.881	72.303	72.245	89.679	91.208	91.870	93.099	98.120	99.339	100	105.790	108.066	110.152	123.364	136.205	139.822	142.146	151.800	159.068	222.467	261.869	268.366	317.816	337.763	357.015	360.191	373.756
Foin riche (digestibilité minimum)	46.828	46.891	47.564	48.463	51.042	51.130	51.830	58.694	61.339	68.345	73.962	84.769	86.272	86.841	88.002	92.748	93.900	94.524	100	102.159	104.122	116.611	128.748	132.167	134.364	143.489	150.360	210.289	247.534	253.675	300.418	319.273	337.527	340.473	353.295
Luzerne (digestibilité minimum)	45.858	45.915	46.573	47.451	49.979	50.067	50.751	57.472	60.062	66.922	74.422	83.004	84.475	85.033	86.170	90.817	91.945	92.556	97.916	100	101.954	114.183	126.068	129.415	131.566	140.502	147.230	205.910	242.380	248.301	294.163	312.625	330.500	333.384	345.939
Foin pauvre (digestibilité moyenne)	44.973	45.034	45.679	46.543	49.020	49.106	49.776	53.369	58.909	65.638	71.032	81.321	82 764	83.311	84.426	89.065	90.181	90 779	96.037	98.095	100	111.991	123.648	126.842	128.951	137.805	144.404	201.958	237.719	243.626	288.517	306.535	324.157	326.986	339.300
Foin moyennement riche (digestibilité minimum)	40 157	40.211	40.788	41.559	43 771	43.847	44.446	50.332	52.601	58.609	63.425	72.693	73.982	74.470	75.466	79.536	80.524	81.058	85.753	87.598	89.289	100	110.407	113.339	115.223	123.048	128.940	180.331	212.271	217.537	257.621	273.790	364.553	291.971	302.955
Balles d'avoine	36.373	36.422	36.944	37 643	39.646	39.716	40.258	45.589	47.644	53.086	57.448	65.843	67.010	67.453	68.355	72.041	72.936	73.420	77.672	79.344	80.875	90.576	100	102.659	104.365	111.444	116.790	163.339	192.268	197.038	233.345	247.991	262.176	264.457	274.417
Paille d'avoine	35 430	35.478	35.986	36.667	38.608	38.686	39.214	44.407	46.409	51 710	55.959	64.136	65.273	65.704	66.582	70.173	71.045	71.517	75.658	77.287	78.778	88.227	97.441	100	101.660	108.564	113.762	159.104	187.284	191.920	227.295	241.561	255.372	257.601	267.302
Foin pauvre (digestibilité minimum)	34.851	34.898	35.398	36.067	37.987	38.054	38.573	43.682	45 650	50.621	55.045	63.088	64 206	64.630	65.494	69.026	69.884	70.348	74.422	76.023	77.491	86.785	95.819	98.363	100	106.790	111.903	156.504	184.223	188.793	223.581	237.614	251.199	253.391	262.934
Paille de maïs	32 635	32.679	33 148	33 774	35 572	35.634	36 121	40.904	42.748	47.630	51.545	59.077	60.124	60.520	61 330	64.637	65.440	65.875	69.690	71.189	72.563	81.267	89.726	92.109	93.640	100	104.788	146.553	172.509	176.789	209.361	222.505	235.227	237.279	246.215
Paille de blé	31 143	31 185	31.632	32.230	33 945	34.005	34 469	39.034	40.793	45.453	49.185	56 376	57.375	57 754	58.526	61.682	62 448	62.863	66.504	67.935	69.246	77.552	85.624	87.890	89.359	96.428	100	139.852	164.622	168.706	199.793	212.332	224.473	226.432	234.959
Balles de froment	22 268	22 298	22 618	23 045	24.272	24.314	24.646	27.910	29 168	32.500	35.170	40.310	41.024	41 295	41.847	44.104	44.652	44.490	47.552	48.575	49.512	55.451	61.223	62.849	63.894	68.233	71.500	100	117.709	120.629	142.857	151.449	160.503	161.904	168.001
Marc	18 940	18 965	19.237	19.601	20.644	20 680	20 963	23.739	24 809	27 642	29.914	34.285	34.893	35.123	35 593	37.513	37.973	38.231	40.445	41.315	42 113	47.164	52.073	53.456	54.344	58.035	60.814	85.053	100	102.601	121.506	129.132	136.516	137.707	142.893
Betterave à sucre	18.459	18 484	18 749	19 103	20.120	20 155	20.430	23 136	24 179	26.940	29.154	33.415	34.007	34.231	34.689	36.650	37.014	37.260	39.418	40 266	41.043	45.966	50.751	52.098	52.964	56.561	59.270	82.893	97.574	100	118.420	125.853	133.049	134.210	139.264
Herbe de pâturage	15.587	15 608	15.832	16.131	16.989	17.014	17 252	19.536	20.417	22 749	24.617	28.216	28 716	28 905	29.292	30.872	31.255	31.463	33.285	34.001	34.657	38.814	42.854	43.992	44.724	47.761	50.048	69.996	82.393	84.437	100	106.272	112.318	113.328	117.596
Pulpe de diffusion	14.667	14.686	14.897	15 179	15.987	16.015	16.233	18.383	19 212	21.406	23.165	26.550	27.021	27 199	27.563	29.049	29.410	29.606	31.320	31.994	32.612	36.523	40.325	41.396	42.084	44.942	47.094	65.864	77.530	79.453	94.093	100	105.717	106.639	110.655
Trèfle en vert	13.877	13 895	14.095	14 361	15.125	15.152	15 359	17 393	18 177	20.253	21.918	25.120	25.565	25.734	26.078	27 485	27.826	28.011	29.633	30.271	30.855	34.556	38.153	39.166	39.817	42.521	44.557	62.317	73.354	75.174	89.020	94.613	100	100.895	104.695
Maïs fourrage	13 753	13 771	13 969	14.233	14.990	15.017	15.222	17.238	18.014	20.072	21 722	24.896	25.337	25.504	25.845	27.239	27.577	27.761	29.368	30.000	30.579	34.247	37.812	38.816	39.466	42.141	44.159	61.760	72.698	74.502	88.230	93.767	99.129	100	103.759
Betterave fourragère	13.254	13.272	13.462	13 716	14 446	14.472	14.669	16.612	17.361	19.344	20.933	23.992	24 418	24.579	24.907	26.251	26.577	26.753	28.303	28.912	29.475	33.005	36.440	37.408	38.029	40.612	42.557	59.519	70.061	71 799	85.029	90.365	95.532	96.366	100

Il suffit, pour se servir de cette table, de lire, dans la colonne de gauche, le nom de l'aliment que l'on désire remplacer et de chercher, sur la ligne horizontale qui lui correspond, le chiffre **100**. En se portant sur la même ligne à gauche ou à droite de ce chiffre 100, on lira les quantités correspondantes des autres aliments, dont les noms figurent en tête de chaque colonne.

Ex. : Pour remplacer 100 kgs de trèfle, on lira, à gauche du chiffre 100, par exemple, qu'il faut 77 kgs 288 de feuilles d'orme ; — à droite, qu'il faut 170 kgs 856 de paille de blé, etc...

Permettez-moi d'autre part de vous marquer ma vive surprise quand vous admettez l'usage du sucre en faveur des régions à climat froids. Admettriez-vous par réciprocité, le mouillage à la cuve lorsqu'en pays chauds, la fermentation ne s'effectue pas en bonne conditions ?

L'idée du mouillage provoque l'indignation, même dans ce cas. Pourquoi tant d'indulgence dans l'autre ? La loi punit le mouillage avec juste raison. Le sucrage ne doit pas être toléré non plus. Il a pour lui d'être légal ; obtenons qu'il devienne un délit comme le mouillage.

Quand Chaptal proposa le sucrage, aucune loi n'existait définissant ce qu'est le vin : produit par la fermentation du raisin frais. Détruire l'équilibre des éléments essentiels du vin par l'appoint du sucre de betterave ou de canne doit être interdit. Sinon convenons que la définition précitée est une vaine formule.

Pasteur proclama le vin « la plus saine et la plus hygiénique des boissons ». Peut-on penser que Pasteur indiquait ainsi autre chose que le vin provenant du raisin seul ?

J'insistais auprès d'un ami de nationalité grecque pour l'amener à l'adoption de la formule que son pays refuse. Il m'a répondu que ses compatriotes prétendent préparer, avec leur raisins secs, des vins plus naturels que ceux de France fabriqués avec de la cassonnade de Cuba. La riposte est à méditer ».

Z.

Contre l'entrée en France des vins blancs de raisins secs grecs

Une imposante réunion des producteurs de vins blancs s'est tenue dimanche à Pinet, sous la présidence de M. L. Gaujal, pour demander l'abrogation des conventions franco-grecques relatives à l'entrée en France des vins grecs. Et voici l'ordre du jour qu'elle a adopté :

L'assemblée proteste énergiquement contre la prorogation de la convention commerciale franco-hellénique. Cette prorogation conclue à la demande du Gouvernement français aggrave la situation de la viticulture puisqu'elle accorde à la Grèce un supplément d'importation de 60.000 hectolitres de vin. Le Gouvernement français n'ignorant pas que la Grèce ne respecte pas les conditions de la convention de 1926 et importe en France des vins de raisins secs, a trahi les intérêts de la viticulture et violé les lois sur la répression des fraudes qu'il a mission de faire respecter.

L'assemblée donne mandat à ses représentants au Parlement d'interpeller, dès la rentrée, le Gouvernement pour lui demander des comptes et obtenir l'engagement formel que, dans la prochaine convention, les vins importés devront répondre aux lois françaises sur les fraudes et que, dans tous les cas, le contingent prévu par la convention dénoncée ne sera pas augmenté.

S'il était passé outre aux demandes légitimes des producteurs de vins blancs, ceux-ci se réservent d'employer alors les seuls moyens qui resteraient à leur disposition pour empêcher la ruine d'une partie de la production française à l'avantage exclusif de quelques grandes sociétés financières.

L'assemblée, en outre, émet le vœu que le tarif douanier sur les vins blancs soit renforcé et élevé au double de celui, d'ailleurs actuellement très insuffisant, qui frappe les vins rouges.

Nous reviendrons la semaine prochaine sur cette importante question.

Encore l'Excoriose

Cette année, les sarments les plus atteints que nous ayons vus, ne le sont guère que sur les deux ou trois entre-nœuds de la base ; sont morts ou malades les yeux correspondants. Des morts il n'y a rien à dire. Quant aux malades, ils donneront vraisemblablement des pousses malades, qui tomberont ou se dessécheront, amenant ainsi, avec une perte de récolte appréciable, le démembrement des souches.

En plus de ce qui a été dit dans notre dernière chronique, nous proposons : 1° de tailler plus long que de coutume, 4 yeux par exemple, tout en laissant quelques coursons à deux yeux pris sur les sarments sains. Les premiers donneront des pousses saines au départ de la végétation et qui le resteront toute l'année, si les traitements cupriques indiqués sont efficaces; les seconds donneront le bois de taille de remplacement ; 2° ou bien de laisser un long pisse-vin ou deux même, attachés à un piquet ou recourbés en cerceau. La souche n'en sera pas guérie, mais la récolte sera peut-être maintenue à peu près entière.

L. Ravaz.

DEVONS-NOUS RECONSTITUER NOS VIGNES

AVEC DES PLANTS GREFFÉS OU AVEC DES HYBRIDES AMÉRICAINS

Beaucoup répondront à cette question, comme on répond bien souvent : ça dépend.

Eh oui ! ça dépend.

Avant de donner mon avis sur quoi doit dépendre l'emploi des vignes greffées ou des hybrides américains, il est utile de préciser quelques points.

Tout d'abord, il faut bien tenir compte de ce fait que le cépage est le premier facteur de la qualité d'un vin. Comme l'a dit le Dr Guyot : « Le « cachet de chaque espèce de vin est gravé dans chaque espèce de cépage. « Le sol, le climat, l'année, l'exposition modifient ce cachet ; mais il caractérise toujours son cep et diffère toujours des autres cachets. »

Qu'on essaye de remplacer le pinot des grands crus de Bourgogne par d'autres plants, même par d'autres plants fins, on obtiendra sans doute de

bons vins, mais des vins ne rappelant pas du tout le bouquet et la saveur du Chambertin ou du Romanée-Conti. Et c'est ainsi que les Bourguignons n'admettent dans leurs vins de 1re classe, que les vins de *pinot* pur et qu'ils qualifient de *passe tous-grains* ceux qui renferment un mélange de raisins de pinot et de gamay.

Et ce qu'il faut bien observer, c'est que les qualités d'un vin fin sont très difficiles à coter, surtout s'il s'agit de vins obtenus avec des cépages différents.

Des goûts et des couleurs, il ne faut pas disputer.

L'habitude et même la mode jouent un rôle prépondérant dans l'appréciation des vins, surtout des grands vins, lorsqu'ils sont jeunes et qu'ils possèdent un goût de cépage un peu accentué, comme le sont les vins de Bordeaux.

A ce sujet, je vais rappeler une petite histoire qui m'est arrivée lorsque j'étais dans la Foire. Un de mes amis aimant les bons vins du Midi avait comme fournisseur, sur mes indications, mon vieil et autre ami Degrully, qui lui livrait de son vin ordinaire de l'année, dont il était d'ailleurs très satisfait. Allant avoir dans sa famille une grande cérémonie et voulant arroser le repas où il allait recevoir à sa table des personnes distinguées, à qui il voulait offrir du vin vieux d'un cru bien classé, il me demanda une adresse pour avoir un vin digne de ses convives. Je le mis donc en relation avec un lauréat des grands vins de la Gironde, au concours général agricole, dont j'avais d'ailleurs apprécié bien souvent les produits à Paris.

Arrive le repas donné à l'occasion de la grande céremonie et au moment du rôti, on sert le grand cru recommandé par le chef du service des vins du concours général de Paris, qui, selon les prévisions de l'amphitryon, devait provoquer l'enthousiasme des personnes assises à sa table.

Quelle déception ! ! ! On goûte les petits verres de vin fin et au lieu de l'enthousiasme escompté, quelques mots seulement des convives : *bon, pas mauvais, belle couleur, bien limpide*, c'est-à-dire simplement des approbations de complaisance et ensuite silence glacial au sujet du grand vin classé. Mais un des invités avec plus de franchise s'adressant au maître de maison, lui dit : « Servez-nous donc de votre vin ordinaire, il est parfait ». Je regrette bien que l'ami Degrully ne se soit pas trouvé là.

Le lendemain, l'amphytrion de la veille, la mine déconfite, me raconte ce qui s'était passé et nous vérifions ensemble ce qui restait des bouteilles ayant eu si peu de succès ; je reconnais que le vin était irréprochable et possédait bien les qualités que je lui connaissais et qui lui avaient valu d'ailleurs une grande réputation. J'ajoute que ses convives étaient des..... ignorants en fait de grands vins.

Qu'est-ce que çà prouve tout celà ? Tout simplement que les convives ne connaissaient pas les vins de Bordeaux. Habitués à consommer des vins de pays et n'ayant dégusté en fait de vins fins que des vins de Bourgogne et de Beaujolais, le Bordeaux leur avait paru plus dur, trop corsé avec un fruité un peu accentué qu'ils trouvaient étrange, n'y étant pas habitués.

Mais ce qui est encore plus extraordinaire, c'est de voir des consomma-

teurs rechercher dans les vins et même les raisins, le goût foxé qui caractérisent les fruits de Clinton, de Noah, d'Othello et même d'Isabelle, parce qu'ils en ont l'habitude.

Je pourrais citer bien des cas de préférence qui paraissent contraire à la saine raison et qui prouvent bien que l'habitude de consommer un vin joue un grand rôle dans l'appréciation de ses qualités et peut contribuer dans une large mesure à sa réputation et à son débouché.

Il y a aussi la question de mode. Autrefois, ainsi que nous l'enseignait notre maître Saint Pierre, un vin mousseux devait contenir une certaine quantité de sucre indécomposé pour être apprécié, car certains parfums ne se manifestent qu'en présence du sucre, ainsi que l'admettent d'ailleurs encore la majorité des gourmets. Aujourd'hui, on voit cependant beaucoup de consommateurs donner la préférence aux Champagne secs et autres *extra-dry*.

Pendant longtemps et encore aujourd'hui dans certains milieux, on a recherché les vins les plus riches en couleur, tandis que maintenant l'intensité de la coloration a perdu de sa faveur, à tel point qu'un maître d'hôtel du littoral, qui cependant laisse très peu cuver, me demandait il y a quelque temps comment il pourrait enlever une partie de la couleur de son vin que ses clients trouvaient trop foncé.

Étant donné, ainsi que nous l'avons exposé plus haut, que le cépage est le principal facteur d'un vin, on voit combien il est délicat et même dangereux de changer un cépage quand on a à compter avec l'habitude et la mode des clients dont on a à satisfaire les exigences.

Et s'il est difficile de modifier l'encépagement pour satisfaire la clientèle, lorsqu'il s'agit seulement de nos vieux plants européens issus de la *vitis vinifera*, c'est bien autre chose lorsqu'on met en cause les espèces américaines ou leurs hybrides, dont le goût de leurs produits s'éloigne considérablement de ceux des cépages français.

Ce ne peut être que sous l'empire de la nécessité que la substitution d'un cépage ou d'un groupe de cépages à d'autres peut se faire. Au lendemain de l'invasion phylloxérique, en raison des difficultés — qu'apparaissaient plus grandes qu'elles n'étaient en réalité — que la grande masse des viticulteurs voyaient dans la généralisation du greffage, les producteurs directs américains : *jacquez*, *herbemont*, *othello*, *clinton*, *noah*, *cynthiana*, *isabelle* même, eurent un certain succès et, à l'heure actuelle encore, il existe des plantations très importantes de ces divers cépages. Je dois même avouer, ce que je m'explique mais que je réprouve de toutes mes forces, que l'on plante encore pas mal de quelques-uns de ces cépages.

Tous ces cépages cependant donnent des vins qui, à part le jacquez, l'herbemont et le cynthiana, ont des goûts bien différents de ceux de nos cépages français et qu'on accuse même d'être très nuisibles à la santé.

Comment se fait-il donc qu'on n'ait pas abandonné ces plants, étant donné surtout que l'on possède maintenant des producteurs directs donnant des vins n'ayant pas de goût anormal et produisant une récolte aussi abon-

dante ? C'est bien simple. Le goût des anciens producteurs directs, qui paraît détestable à un grand nombre de consommateurs, est accepté par d'autres, qui s'y sont parfaitement habitués. En cinquante ans, beaucoup de consommateurs de l'Ardèche, de la Drôme et même, hélas ! de l'Isère, et d'ailleurs encore, ont fini par avoir le sens du goût parfaitement adapté à la saveur du clinton et du noah, et non seulement ils acceptent les vins de ces cépages, mais ils les préfèrent même parfois à beaucoup d'autres !

Si par habitude on s'est fait au goût du clinton et du noah, il est bien évident que les consommateurs peuvent parfaitement arriver à se faire aux goûts d'un grand nombre de numéros d'hybrides à sang de vinifera, dont la saveur se rapproche plus ou moins de celle de vignes françaises.

Mais ce qui justifie plus particulièrement l'introduction des hybrides dans un grand nombre de cas, c'est leur résistance sinon complète, mais parfois très grande aux maladies aériennes de la vigne. La question phylloxérique peut être considérée comme résolue, nous sommes en possession maintenant de porte-greffes résistants et s'adaptant à la grande généralité des sols à reconstituer, la plupart des bons vignerons sont familiarisés avec les opérations de la greffe, mais les maladies aériennes et en particulier le mildiou par suite des difficultés de main-d'œuvre et du prix élevé des traitements constituent un obstacle sérieux au maintien des vignes françaises dans *certains milieux*. Je suis convaincu qu'il y a encore de beaux jours pour la vigne dans nos crus classés avec la conservation de leurs cépages actuels, qui ont contribué pour beaucoup à leur réputation, mais la reconstitution par les hybrides américains doués d'une certaine résistance au mildiou est appelée à se développer de plus en plus. A un viticulteur de la Gironde, qui n'appartient pas il est vrai à une région de grands crus et qui voulait bien me consulter au sujet de la place qu'il se proposait de faire à des hybrides, je lui répondis : « Il m'en coûte beaucoup de ne pas vous encourager à maintenir les cépages qui ont contribué à faire la légitime réputation du vin de Bordeaux, mais je dois reconnaître que votre projet est soutenable. »

Quand nous disons hybrides américains, nous n'entendons nullement viser exclusivement les producteurs directs, c'est-à-dire les cépages hybrides vivant au moyen de leurs propres racines, car étant donné le peu de difficultés que présente le greffage qui, avec un tant soit peu de bonne volonté, est à la portée de tout viticulteur, on ne doit pas considérer comme un obstacle sérieux le greffage des hybrides sur américain résistant.

En dehors des cépages contribuant à la production des vins fins classés, il est d'autres cas où les anciens cépages ont leur place indiquée. Dans le Midi de la France, dans les vignobles à grand rendement, il semble bien que l'aramon, qui a de si grandes qualités, est encore assuré d'un grand avenir et toutes les vignes à production de raisins de table ne sont pas près de disparaître.

Par contre, dans bien des vignobles à vin ordinaire, principalement

dans ceux où la multiplicité des cépages empêche à ces vins d'avoir un cachet bien caractéristique et dans les exploitations où l'on vise surtout à la consommation du personnel, et où on ne peut donner facilement les traitements annuels pour combattre les maladies aériennes, d'assez nombreux hybrides américains possèdent des propriétés suffisantes pour qu'on les adopte dans la constitution des nouveaux vignobles.

De ces diverses considérations nous paraissent résulter les conclusions suivantes :

1° Dans les crus classés où la culture de la vigne est rémunératrice grâce aux hauts prix et au débouché assuré des vins qu'elle produit, la conservation des anciens cépages français s'impose actuellement, et il est difficile de fixer une date où l'on pourra avantageusement substituer à ces cépages des hybrides américains.

2° Dans les vignobles à grand rendement où il semble prématuré de remplacer les cépages tels que l'aramon, qui donne des résultats merveilleux, le maintien de ces cépages paraît encore avantageux pour le moment.

3° Les anciens producteurs directs, notamment ceux ayant un goût foxé, doivent être sinon arrachés, mais tout au moins ne plus être plantés actuellement, de nouveaux hybrides ayant les mêmes qualités sans avoir leurs défauts majeurs.

4° Les résultats obtenus par l'hybridation des vignes françaises avec des vignes américaines à l'heure actuelle sont tels, qu'on peut avec suffisamment de certitude de réussite, faire passer certains hybrides du champ d'expérience dans la grande culture dans beaucoup de circonstances.

5° La recherche de nouveaux hybrides producteurs doit être encouragée et il convient d'expérimenter méthodiquement, dans chaque milieu, les créations anciennes et nouvelles, de façon à pouvoir se rendre compte de leur valeur pratique et de déterminer les cas où l'on a avantage à les substituer aux anciens cépages.

6° Les qualités les plus importantes à rechercher étant l'abondance et la valeur de leur produit ainsi que leur résistance aux maladies aériennes, on a intérêt, pour réduire la durée de l'expérimentation en même temps qu'on plante des boutures ou des plants racinés, de greffer sur quelques pieds américains vigoureux les numéros qu'on essaie, de façon à obtenir rapidement une végétation et une fructification permettant de les apprécier.

7° Les concours, les expositions de vins d'hybrides — surtout de vins obtenus avec un seul cépage — sont à encourager, de façon à mettre en relief les qualités des vins de chaque cépage et à les faire apprécier des consommateurs.

8° Les hybrides dont la fructification et la résistance aux maladies est satisfaisante et dont la résistance phylloxérique, au contraire, est douteuse, devront être greffés sur pieds résistants, compte étant tenu de leur affinité pour les divers porte-greffes américains ou franco-américains.

L. Rougier,
Directeur honoraire des Services agricoles
de l'Isère.

LES CORBEAUX ET LES RÉCOLTES

Pour la presque unanimité des agriculteurs, les Corbeaux, les Corneilles de toutes sortes, les Pies, les Geais sont des parasites redoutables aux récoltes; pour la plupart des agronomes officiels ce sont des oiseaux très utiles.

Comme le cultivateur n'écrit pas dans les journaux, n'a ni assez de loisirs ou de compétence pour réunir ses observations en volumes, la thèse des officiels triomphe. Sans compter que le sentimentalisme de Michelet, de Bernardin de St-Pierre, les paradoxes de Toussenel sont là pour défendre des idées chères aux naturalistes en chambre. Notre littérature en est farcie.

Dès l'école primaire, on cherche à inculquer à l'enfant que les corbeaux, dont les parents lui racontent les déprédations, ne passent cependant leur temps qu'à dévorer des larves des hannetons et à veiller en gendarmes sur tout ce qui peut porter atteinte aux récoltes.

Si dans quelques revues agricoles indépendantes de timides protestations se font jour, elles provoquent un tollé général de la part des chroniqueurs agricoles craignant de voir saper un des dogmes chers et qu'ils exploitent.

J'ai lu dans une publication spécialisée, qu'un Conseil général d'un département du Midi n'était composé que d'énergumènes : parce qu'il avait demandé au préfet de ne point prendre de trop grandes mesures de protection à l'égard d'un oiseau que ses administrés considéraient comme plutôt nuisible.

Devant un pareil mode de discussion, les plus convaincus se taisent afin de ne pas faire figure de personnages ignares et routiniers.

Les naturalistes en chambre, les agriculteurs avisés feront bien de lire le travail si documenté de M. Paul Madon : « Les Corvidés d'Europe. Leur régime, ses relations avec l'agriculture...», ils y verront que la thèse des paysans n'est pas la plus mauvaise, et que les études, les analyses scientifiques de M. Madon, donnent raison aux qualités d'observation qu'on dénie si facilement aux cultivateurs.

Abandonnant les sentiers battus, M. Madon s'est attaché à connaître le régime exact des Corvidés, non point en les regardant à distance respectueuse, par la fenêtre de son cabinet de travail, comme beaucoup d'officiels, mais en procédant avec une méthode sûre et efficace. Il leur a dit :«Montrez ce que vous avez dans le ventre, et je dirai ce que vous mangez».

C'est par l'analyse la plus rigoureuse des contenus stomacaux, qu'il a établi ses tableaux, inscrit ses pourcentages et déposé ses conclusions.

Entomologiste hors de pair, M. Madon a pu constater dans la masse des insectes ingérés par les corbeaux, que les espèces absolument nuisibles étaient les moins nombreuses. Car qui dit « *insecte* » ne dit pas animal *toujours* nuisible. Combien ne sont qu'indifférents, combien ne sont que carnassiers — entomophages — et de ce fait consomment beaucoup plus d'insectes que les oiseaux, sans demander comme contre-partie, une part si minime soit-elle sur les produits du sol : céréales, fruits, légumes.

La fécondité de l'insecte est telle que l'action des oiseaux ne peut que faiblement en restreindre le nombre.

« Rarement inférieur à 40, le nombre des œufs s'élève souvent à des centaines et se compte parfois par milliers. Celui des générations annuelles fréquemment de deux ou de trois, atteint parfois la dizaine. Sur le lac Erié, le capitaine Boxter navigue pendant vingt milles au milieu des cadavres d'Ephémères, que la pluie et le soleil entassent ailleurs en une croûte de plusieurs pouces sur les bouées. Le 1er octobre 1897, avec trois pièges lumineux, dans un champ de cotonniers du Texas, J.-D. Mitchell prend 24.490 insectes de 328 espèces. Busk dénombre 1.200 larves ou pupes de la mouche domestique dans une livre anglaise de fumier, et, en creusant le sol sous un petit tas de crottins de cheval, L. Bignon trouve 3.480 *Aphodius* de plusieurs espèces, 12 *Géotrupes*, une centaine de *Staphyliniens* divers et environ 200 *Sphoeridium Hister*. Il faut renoncer à dénombrer pucerons et coccides. Aux visiteurs qui doutent, je montre le prodigieux développement d'une femelle de Termite prête à sa ponte ininterrompue de 80.000 œufs.

Pour lutter contre ces légions, il y a trois facteurs principaux : 1° l'eau et le feu ; 2° les cryptogames, Entomophtora, Isaria, Micrococcus, etc. ; 3° les insectes prédateurs et parasites avec leur fécondité proportionnée. Les oiseaux peuvent limiter les dommages dans certains cas, mais leur intervention contre la propagation de la race est sans effet appréciable ». Soulignons que : « L'opinion générale sur les insectes retarde d'un siècle, celui du progrès scientifique. Beaucoup de gens intelligents et instruits en sont encore à leur égard au temps où pour savoir combien une fourmi a de pattes, au lieu d'en ramasser une, on cherchait dans les œuvres d'Aristote ou de Saint-Thomas »

Dans son étude sur les Corbeaux, M. Madon « espère avoir fait table rase des contes répétés depuis trop longtemps ».

« Dans cette famille de malfaiteurs — que sont les Corbeaux — le Freux est l'espèce la plus nuisible aux cultures. Les céréales fournissent incontestablement l'aliment fondamental, dépassant partout la moitié parfois les deux tiers. Il faut ajouter des dommages notables aux pommes de terre, aux petites cultures, aux fruits et toutes ces pertes sont encore doublées par les dommages concomitants ».

Pour la Corneille noire, l'auteur est non moins explicite : « C'est sans la moindre hésitation que je me prononce pour la grande nocuité de l'espèce. L'allégation que les Corneilles ne fouillent les semailles que pour enlever les insectes devient ridicule, en présence des tableaux, qui malgré la disparition rapide des tigelles, laissent pour les céréales 31 o/o pendant celles de printemps, 60 pendant celles d'automne. Il faut bien qu'elles prennent ce grain qu'on retrouve partout et toujours dans les analyses ».

La Corneille mantelée, au costume moins noir que son cousin le Freux et sa cousine la Corneille noire n'en est pas moins redoutable : « grands dommages sans compensations suffisantes, nocuité certaine ».

Le Choucas, la Pie, le Geai, sont nuisibles à divers degrés, ce que l'un

s'abstient de faire sur les cultures il se rattrape comme dégâts sur le gibier, les nichées, les basses-cours.

Les conclusions de M. Madon seront surtout attaquées à l'étranger ; l'article de foi duquel découle l'utilité des Corbeaux, compte de nombreux fervents en Allemagne, en Angleterre, etc., mais de cela l'auteur ne saurait avoir cure et il le proclame sans restriction.

« Au point de vue agricole, basses-cours comprises, le plus important pour l'alimentation humaine menacée, je considère comme très nuisibles, en ordre décroissant, le Freux, la Corneille noire, la mantelée, le Choucas, la Pie, à un degré bien moindre, le Geai. Pour le gibier, les deux Corneilles tiennent la tête, suivies par la Pie, le Corbeau, le Choucas, le Freux, le Geai. Tous détruisent des oisillons à peu près dans le même ordre, sauf le Geai qui gagne un rang ou deux ».

Pour restreindre ces oiseaux, « auxquels nous accordons une demi-protection, aussi incompréhensible qu'imméritée », les formalités à remplir pour obtenir de nos préfets les destructions nécessaires paralysent l'action des cultivateurs.

« Les Corneilles et les Freux ne sont plus à leur place — (en si grand nombre) — dans les pays civilisés et surpeuplés. Une forte réduction à bref délai s'impose pour eux et pour la Pie. Leur destruction complète n'est pas à craindre ; il n'en restera que trop ».

Ces conclusions seront bien accueillies des paysans de France.

Albert Hugues.

HYGIÈNE DES ARBRES FRUITIERS

TRAITEMENTS D'HIVER

C'est une constatation à peu près générale que les arbres fruitiers sont plus sensibles qu'autrefois aux attaques des parasites animaux et végétaux et qu'il devient de plus en plus nécessaire de les mettre à l'abri de ces attaques par des pulvérisations répétées de bouillies insecticides et anticryptogamiques. Parmi les parasites qui vivent aux dépens des arbres fruitiers, une place importante doit être faite à ceux qui s'attaquent au bois et qu'on peut atteindre en général par les traitements d'hiver ; ces traitements permettent en outre de détruire un certain nombre de germes de parasites du feuillage ou des fruits. Depuis longtemps, dans certaines régions fruitières, on se préoccupe de la « toilette d'hiver » des arbres ; on débarrasse le tronc et les plus grosses branches des mousses, lichens et vieilles écorces par grattage superficiel ; le nettoyage est complété par un badigeonnage avec un lait de chaux épais. Mais la chaux ne peut être considérée comme un bon anticryptogamique ou comme un insecticide. Des résultats bien supérieurs sont obtenus en utilisant des bouillies possédant à un haut degré ces propriétés.

Formules recommandées et mode de préparation

D'une manière générale, dans le but de réduire le nombre des pulvérisations, on recommande de plus en plus l'emploi des bouillies mixtes, efficaces

à la fois contre les insectes et les champignons. Un certain nombre de formules ont été expérimentées avec plus ou moins de succès par la Station entomologique de Saint-Genis-Laval ; je ne mentionnerai ici que les plus efficaces et celles dont l'emploi est particulièrement économique.

Des nombreuses expériences et applications pratiques qui ont été faites au cours de ces dernières années, il résulte que les émulsions d'huile minérale en bouillie cuprique présentent sur les autres types de bouillies mixtes un certain nombre d'avantages qui leur assure une supériorité d'emploi incontestable.

Formule I

Sulfate de cuivre.....	2 kilos
Chaux en poudre.....	3 kilos
Caséine.....	100 grammes
ou Sulforicinate de soude.....	1/4 de litre
Huile d'anthracène.....	10 litres
Eau.....	90 litres

On fait dissoudre d'abord le sulfate de cuivre dans 50 litres d'eau environ. Il y a avantage à employer le *sulfate de cuivre* **en neige**, qui se dissout presque instantanément, ce qui permet de préparer en quelques minutes, si l'on a à sa disposition de la chaux blutée ou chaux agricole, une excellente bouillie bordelaise.

Avec les 3 kilos de chaux, on fait un lait de chaux que l'on verse lentement dans la solution de sulfate en agitant constamment avec un balai de bois.

On ajoute ensuite le sulforicinate, qui est à l'état liquide ; si l'on emploie la caséine, on la mélange d'abord avec son double de poids de chaux et on malaxe sous un filet d'eau pour obtenir une pâte claire sans grumeau. On peut remplacer la caséine ainsi préparée par du lait écrémé non bouilli (deux litres environ par hectolitre).

On verse enfin lentement l'huile d'anthracène dans la bouillie bordelaise en remuant énergiquement avec le balai de bois ; l'huile s'incorpore parfaitement à la bouillie et forme une émulsion très fine et très stable qui passe bien à travers tous les jets de pulvérisateurs. Compléter à 100 litres.

Formule II

Sulfate de cuivre.....	2 kilos
Chaux en poudre.....	4 kilos
Pétrole ou huile d'auto usagée.....	10 litres
Eau.....	90 litres

La préparation de l'émulsion est un peu plus délicate que celle de la précédente ; pour réussir, *il est indispensable de suivre très exactement toutes les prescriptions qui sont données ici*, faute de quoi on court le risque d'obtenir une bouillie non homogène qui ne passe pas à travers les jets des pulvérisateurs.

Le sulfate de cuivre (en neige de préférence) est dissout au préalable dans 25 litres d'eau ; on prépare dans un autre récipient un lait de chaux épais en utilisant 5 litres d'eau très chaude pour les 4 kilos de chaux. L'emploi d'eau chaude est indispensable lorsqu'on opère à basse température ; dans tous les cas, elle facilite beaucoup la préparation de l'émulsion.

On verse petit à petit l'huile ou le pétrole dans le lait de chaux pendant que celui-ci est encore chaud, en agitant avec un gros pinceau ou un balai de bois ; il se forme bientôt une gelée grisâtre plus ou moins consistante que l'on peut étendre d'eau après avoir incorporé toute l'huile ou le pétrole.

On verse enfin l'émulsion obtenue dans la solution de sulfate en brassant avec le balai de bois et on complète à 100 litres. Le précipité obtenu est extrêmement tenu et reste longtemps en suspension ; l'émulsion est également très stable et on n'observe pas, même après plusieurs semaines, une séparation de l'huile incorporée à la bouillie. Bien que la proportion de sulfate de cuivre et de chaux soit assez élevée, la bouillie peut être pulvérisée avec les appareils ordinaires sans qu'on ait à craindre l'engorgement des jets.

Au lieu de pétrole ordinaire ou d'huile d'auto usagée, on peut employer le mazout, le pétrole usagé des garages d'automobiles (employé pour le nettoyage des pièces métalliques).

Polysulfures de chaux ou bouillies sulfocalciques.

L'emploi des polysulfures donne d'assez bons résultats pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers, mais seulement lorsque la concentration des bouillies à pulvériser est suffisante. Si l'on utilise la bouillie liquide du commerce titrant 30° Baumé, il faut la diluer au moins à 10 p. 100 ; si la bouillie est à l'état de poudre sèche, on doit l'employer à la dose de 4 kilos par hectolitre. Employée à une telle concentration, la bouillie sulfocalcique détériore assez rapidement les appareils à pulvériser en cuivre rouge, surtout lorsque le métal est à nu ; dans les appareils usagés dont la paroi est recouverte d'un dépôt assez abondant, l'attaque est à peu près nulle. Il est recommandé de nettoyer à grande eau les appareils aussitôt après usage.

On peut employer enfin, pour le traitement hivernal des arbres fruitiers, les crésyles adaptés aux usages arboricoles et vendus sous le nom de carbolineum. Ces produits, dont l'emploi est très répandu en certains pays, en Suisse notamment, donnent de bons résultats contre les champignons et les insectes.

A quelle époque doit-on effectuer les traitements d'hiver ?

S'il ne s'agissait que de traiter les arbres contre les parasites végétaux, la pulvérisation devrait être faite de préférence au début de l'hiver ; en opérant ainsi, on prévient mieux les dégâts causés par certains d'entre eux. Mais lorsqu'il s'agit de détruire les Cochenilles qui forment sur l'écorce de certains arbres des croûtes plus ou moins continues et épaisses, il y a intérêt à faire la pulvérisation le plus tard possible, dans le courant du mois de février par exemple. Nos expériences ont montré en effet que les traitements tardifs avec émulsion d'huile ou bouillies sulfocalciques donnaient des résultats d'autant plus sûrs contre les Cochenilles qu'ils étaient effectués plus près du moment du départ de la végétation.

Comment pulvériser les arbres?

S'il s'agit de traiter des plantations d'arbres taillés bas, les pulvérisateurs à dos d'homme donnent de très bons résultats, mais lorsqu'on a affaire à des arbres haute-tige ou même demi-tige, les appareils à grand travail, pulvérisant la bouillie sous une pression supérieure à 10 kilos, sont à conseiller de préférence aux autres. On commence actuellement à trouver dans le commerce français ces appareils à grand travail fonctionnant, soit à la main,

soit avec un moteur. Les premiers conviennent pour les vergers d'étendue moyenne et pour les arbres autres que les noyers et les cerisiers. Pour ces derniers, dont la hauteur dépasse souvent dix mètres, les appareils à moteur seuls permettent d'atteindre les parties supérieures de l'arbre.

Economiquement, la culture d'arbres à grand développement n'est pas à conseiller ; il est assez difficile en effet d'assurer dans de bonnes conditions le traitement hivernal des parties supérieures ; on ne peut guère songer d'autre part à pratiquer les traitements de printemps ou d'été, même avec les appareils à moteur. Il y a donc intérêt pour le producteur, et la plupart des auteurs sont d'accord sur ce point, à cultiver des formes basses ou à faible développement, même dans le cas du noyer et du cerisier.

Nécessité des traitements d'hiver des arbres fruitiers

Lorsqu'on pratique régulièrement les traitements d'hiver, on entretient les arbres fruitiers en bon état de rapport ; on supprime en effet la plupart des causes de dépérissement de l'arbre, en particulier : les Cochenilles, qui détournent à leur profit une bonne partie de la sève ; les Champignons, qui s'attaquent au bois et déterminent des lésions plus ou moins étendues et profondes de l'écorce et des couches sous-jacentes ; les Mousses, Lichens et autres plantes épiphytes, qui recouvrent d'un feutrage étendu et épais l'écorce de nombreux arbres, constituant ainsi d'excellents refuges pour les insectes qui hivernent, soit à l'état de larves, soit à l'état d'insectes parfaits.

Certains auteurs ont attiré l'attention sur le danger des traitements répétés avec bouillies à base d'huile minérale. Ce danger ne doit pas être nié, mais il ne doit pas être non plus exagéré. Des poiriers ont pu être traités plusieurs années consécutives avec de telles bouillies sans qu'il en résultât aucun inconvénient pour eux. Il n'est d'ailleurs pas indispensable d'employer tous les ans des émulsions d'huile minérale : on peut faire alterner par exemple ces traitements avec de simples pulvérisations de bouillie bordelaise ou de bouillie sulfocalcique. Les arbres ainsi traités resteront toujours parfaitement sains et leur production annuelle sera certainement accrue.

Un autre effet très heureux des traitements d'hiver, c'est de détruire une proportion assez importante de germes de champignons parasites et de diminuer par là l'intensité des invasions d'été de ces parasites ; ils contribuent enfin à réduire les dégâts causés par certains insectes parasites en détruisant ceux qui passent l'hiver sous les vieilles écorces, soit à l'état de larves, soit à l'état d'insecte parfait, soit à l'état d'œufs.

A. Paillot,
Docteur ès sciences,
Directeur de la Station Entomologique du Sud-Est.
à Saint-Genis-Laval (Rhône).

SOINS A DONNER AUX VINS

PREMIER SOUTIRAGE ET OUILLAGE

La vendange s'est effectuée, en 1928, dans de bonnes conditions. Les vins obtenus cette année seront certainement appréciés. Il s'agit de veiller à leur bonne conservation.

Voici le moment venu de les soutirer.

Beaucoup de viticulteurs attendent trop longtemps pour procéder à cette opération. Généralement trois semaines après le décuvage, sauf dans quelques cas particuliers, la fermentation est terminée. Passée cette période, les vins ordinaires ne s'améliorent pas en restant sur leurs grosses lies. Les vins de presse dont le dépouillement est beaucoup plus lent que les vins de goutte doivent être soutirés au même moment que ces derniers.

Autant que possible, le soutirage doit se faire par une belle journée, lorsque le baromètre est élevé. Toutefois, si le mauvais temps persiste, il y a lieu de ne pas trop retarder l'opération. Les lies peuvent parfois rentrer en suspension sous l'influence des changements de pression barométrique, accident qu'il faut éviter.

Afin de déterminer d'une façon précise, comment il convient de procéder au soutirage, le vigneron doit soumettre au préalable ces vins à « l'épreuve de l'air ». Cet essai très facile à exécuter consiste à exposer le vin à l'air dans un verre pendant vingt-quatre heures environ. Si, après ce temps, le vin ne s'est pas troublé, si la couleur n'a pas changé, il peut être soutiré à l'air sans inconvénient. Dans le cas contraire, il est prudent de soumettre un échantillon du vin douteux à un laboratoire œnologique.

Pour procéder au soutirage à l'air, on fait couler le vin du foudre ou de la cuve dans un récipient où la pompe le reprend pour l'envoyer dans le foudre d'entonnage. Il est nécessaire de soufrer légèrement le foudre ou la cuve dans lequel on soutire le vin. A cet effet, il suffit de faire brûler deux grammes de soufre environ par hectolitre de contenance du récipient. Quand il s'agit de vin de presse, le soufrage doit être plus énergique : 4 grammes de soufre par hectolitre. Il faut veiller surtout à ce que le soutirage ait lieu dans des récipients rigoureusement propres.

Ce premier soutirage fournit les lies les plus volumineuses, composées par des levures, des matières colorantes et des cristaux de tartre. Rassemblées dans un fût, le vin surnageant est soutiré. A la condition d'opérer assez vite, ce vin est utilisable pour la consommation.

Peu après le premier soutirage, il convient de faire le plein des récipients et de les boucher. De temps en temps, il sera indispensable ensuite de remplir le vide qui s'y produira. Cet outillage est absolument nécessaire car un vin qui ne fermente plus est sujet à être envahi par les mycodermes dont le plus redoutable est le mycoderma acéti, occasionnant la maladie de l'acescence ou piqûre. Il faut utiliser pour l'outillage, du vin sans défaut, et indemne de maladie.

Il arrive qu'une couche de fleurs se forme à la surface du vin. Dans ce cas, il convient d'adopter un dispositif quelconque (entonnoir muni d'un caoutchouc par exemple) de façon à introduire le vin sous le voile ainsi formé

pour ne pas l'entraîner dans le liquide. Les fleurs montent à la surface où il est facile de s'en débarrasser.

Si malgré tout, on est obligé de laisser un récipient en vidange, on aura recours à l'anhydride sulfureux que l'on introduira au-dessus de la couche liquide par combustion de mèches soufrées et en renouvelant de temps en temps cette opération

Parfois, le soufre ne peut pas brûler par suite d'une atmosphère d'acide carbonique qui s'est créée dans la partie vide. Il faut, dans ce cas, essayer de rejeter l'acide carbonique à l'aide d'une pompe dont on place le tuyau d'aspiration au-dessus du niveau du liquide.

Si malgré cette opération, il est impossible de mécher le récipient, on peut recourir aux procédés suivants : Empêcher l'action de l'air en recouvrant le vin d'une légère couche d'huile de bonne qualité, ou bien élever le titre alcoolique de la partie supérieure du vin par le moyen suivant préconisé par M. Roos : « Une plaque de liège perforée au centre d'un trou auquel on passe une cordelette est descendue à la surface du vin. On fait couler doucement de l'alcool le long de la ficelle. Cet alcool dont la densité est très faible par rapport à celle du vin, s'étend en surface sur quelques millimètres. Il constitue ainsi une protection contre la piqûre ».

M. Ventre conseille de descendre par la trappe supérieure ou la bonde du récipient en vidange un petit sac maintenu par une ficelle, contenant du bisulfite de potasse en poudre mélangé avec de l'acide tartrique pulvérisé. Ce sac, plongé à diverses reprises dans le vin, est soutenu dans la partie vide du récipient. Il se produit, par suite de l'action de l'acide tartrique sur la bisulfite de potasse, un dégagement de gaz sulfureux qui gêne le développement du mycoderma acéti.

Immédiatement après le soutirage, le vin traité est parfois légèrement louche et sa couleur un peu atténuée, mais limpidité et couleur reviendront peu après.

A partir de ce moment, sous l'influence des froids de l'hiver, le vin va commencer à veillir et s'améliorer.

E. H.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'Assemblée générale des Syndicats Agricoles des Alpes et de Provence. — L Union régionale des Syndicats Agricoles des Alpes et de Provence, qui avait organisé en septembre dernier, avec le concours des syndicats locaux, le brillant Congrès Agricole de Manosque, tiendra son Assemblée Générale annuelle, à Marseille les 8 et 9 décembre prochain.

Le Conseil de l'Union dans sa réunion du 16 octobre a arrêté la date de cette importante manifestation agricole régionale qui se tient traditionnellement depuis plus de 30 ans dans la première quinzaine de décembre et qui comprend une première réunion très importante des délégués le samedi après-midi et une grande réunion générale le dimanche matin à 9 heures suivie d'un banquet.

Le programme détaillé qui comportera l'étude des questions agricoles d'actualité sera publié prochainement. Dès maintenant les Syndicats et

Associations Agricoles sont invités à faire connaître au Conseil de l'Union des Alpes et de Provence, 34, rue Docteur-Roux-de-Brignoles, Marseille, les vœux qu'ils désirent soumettre à l'assemblée ; et à nommer leurs délégués aussi nombreux que possible.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET LA MÉDITERRANÉE

—

Pour vous rendre au Maroc, embarquez-vous à Marseille

La traversée la plus courte, la plus rapide, la mieux abritée, se fait par Marseille que desservent de nombreux trains à marche rapide, avec voitures directes en provenance ou à destination de Paris, des grandes villes de France et de l'étranger.

Les navires confortables et luxueux de la Compagnie Paquet (tel le « Maréchal Lyautey » — 10.500 tonnes — le plus grand paquebot desservant l'Afrique du Nord) partent tous les samedis de Marseille pour Tanger et Casablanca qu'ils atteignent respectivement le lundi soir et le mardi matin.

De Marseille également partent les vapeurs qui desservent les autres ports du Maroc : Mazagan, Saffi, Mogador, Agadir, les ports de rivière et les ports du Maroc espagnol.

Des billets comprenant le parcours par chemin de fer et le parcours maritime, simples valables 15 jours et d'aller et retour valables 30 et 90 jours et permettant l'enregistrement direct des bagages sont délivrés, pour Tanger et pour Casablanca, par les principales gares P.-L.-M. et les Agences de la Compagnie Paquet.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — Du *Moniteur Vinicole*. — Le mouvement des affaires de gros à gros n'a pas augmenté, dans les Entrepôts parisiens, au cours de la dernière huitaine. Il y a plus d'offres de vins en revente que d'acheteurs.

Parmi les offres, on a pu noter, des vins du Midi, vins ordinaires, 8° de 190 à 195 fr. ; pour de bons vins de ce degré, il a fallu payer de 200 à 205 fr. Des 8°5 ont été proposés à 210 fr. des 9° aux environs de 220 fr. ; des 10° de 240 à 250 fr. ; des Corbières 10° ont été offerts à 260 fr. En vins d'Algérie, des 8° ont pu être obtenus de 176 à 180 fr. ; des 9° de 195 à 200, des 10° de 215 à 220 fr. Pour des Espagnes rouges vieux, on a payé 270 fr., et de 270 à 275 fr. pour des blancs de cette provenance. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris. Il est bien arrivé quelques lots de vins de Portugal, mais il s'agissait de livraisons sur achats antérieurs, de sorte que rien n'est venu à la vente de ce côté.

Les détaillants continuent à n'acheter qu'au fur et à mesure de leurs besoins, persuadés qu'ils paieront moins cher en attendant ; ils trouvent du reste des vendeurs qui déjà leur livrent avec des différences sensibles sur les prix généralement pratiqués.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 22 octobre *Vins nouveaux*	Cours du 29 octobre *Vins nouveaux*
8°.....	16,50	»	»
8 à 9°.....			
9 à 10°.....	à	»	»
11°.....			
11 à	19 fr. le deg.		
Rosé, Pailleté, gris...	18 à 19fr. le deg.		
Blanc Bourret.....			
Courant sous marc.....		»	»
Supérieurs sous marc.....		»	»
Logés.....	135 à 175 fr.		135 à 175 fr.
Costières.....	175 à 210 fr.		175 à 210 fr.

Du Syndicat régional des vins du Sud-Est :

Cave coopérative de Beaucaire, 190 hectos alcool pur (alcool de marc 3/6) à 1252 fr. 75 l'hecto, à 100 degrés, enlèvement immédiat.

Cave coopérative de Fons, 230 hectos, vin rouge, 9 degrés, à 155 francs, enlèvement immédiat.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 23 octobre *Vins nouveaux*	Cours du 30 octobre *Vins nouveaux*
8°.....	135	135	145
9°.....		à	à
10°.....	à	160	162
11°.....	180 fr.	150 à 175	155 à 185
Rosé.....	17 à 17,50 le deg.		17,50 à 18,50
Blanc de blanc.....	175 à 190 fr.		
Rouges.....		»	»
Blanc.....		18 à 19 fr. 00 le degré.	18 à 19 fr. 00 le deg.

Cote de la Chambre départementale d'Agriculture de l'Hérault. — Récolte 1928. — Vins rouges, de 7 à 9 degrés, de 17 à 18 fr. 25 ; de 9 à 11 degrés, de 17 à 18 fr.

Vins rosés, de 17,50 à 18 fr. 75 le degré, suivant qualité.

Vins blancs, de 17 à 18 fr.

Observations. — Les vins rouges colorés sont particulièrement recherchés. Tendance à la hausse.

Alcools. — 3/6 de vin, de 1.300 à 1.340 fr. les 100 degrés ; 3/6 de marc, de 1.225 à 1.250 fr. les 100 degrés.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 24 octobre 1928.

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés, de 130 à 175 fr. l'hect. ; rosé, 9 à 9 degrés 5 »»» à ; blanc, 9 à 10°, 18 à 19,00 nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,»», rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 19,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16 francs 50 à 17 ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, «« à «»,»« ; supér, 10°, 17,50 à 19,00 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, «««à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers** (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 19 octobre *Vins nouveaux*	Cours du 26 octobre *Vins nouveaux*
8°	130		
9°	à	»	»
10°	180 fr.		
11°		«	»
Vins rosés 8°	18,50 à 18,75	17 à 18 fr. le degré	17 à 18 fr. 75 le deg.
Vins blancs	18 à 20	17 à 17,75 —	17 à 18 le degré.
Logé		«	«
Non logé		»	«
Petite couleur		15,75 à 16,25 le degré.	17,00 à 18,00 —
Couleur moyenne		16 à 16,75 —	16,50 à 17 —
Supérieur		17,00 à 18 —	17 à 18 —

Pézenas.— **Cours des vins, semaine du 21 au 27 octobre 1928 :**

Récolte 1928. Vins rouges, de 16,50 à 18 fr. l'hecto ; bourrets et picpouls, «»» à »« fr. «« ; clairettes, «» à «« fr. ; rosés, 17 fr. 50 à 18,75.

Olonzac.— **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 28 octobre 1928 : Vins rouges, de 17 à 18 fr. le degré.**

Carcassonne.— Semaine du 20 au 27 octobre 1928 :

Vins rouges, 18 à 18 fr. 50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges : de 7 à 8 degrés, ordinaires, 18 fr. le degré ; de 7 à 8 degrés, colorés, 18 fr. à 18 fr. 75 le degré ; de 9 à 11 degrés, de 162 à 205 fr. l'hecto ; de 11 degrés et au-dessus, de 205 à 220 fr. l'hecto.

Minervois supérieur, de 200 à 225 fr. l'hecto ; Corbières supérieur, 11 deg. et au-dessus, de 215 à 225 fr. l'hecto.

Observations. — Besoins de réapprovisionnement se fait de plus en plus sentir ; fermeté des cours sur l'ensemble et demandes très prononcées sur les vins à petits degrés colorés.

Narbonne. — Le Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne. — Montbrun, un lot vin rouge, 800 hectos, 10 deg. 8, 200 fr. l'hectolitre ; Tourouzelle, un lot vin rouge, 160 hectos, 12 degr. 5, 225 fr. l'hectolitre ; un lot vin rouge, 192 hectos, 11 deg. 5, 188 francs l'hectolitre ; Sallèles-d'Aude, un lot vin rouge, 200 hectos, 8 deg. 3, 17 fr. 50 le degré-hectolitre ; un lot vin rouge, 200 hectos, 7 deg. 4, 17 fr. 50 le degré-hectolitre ; un lot vin rouge, 180 hectos, 8 deg. 4, 147 francs l'hectolitre ; un lot vin rouge, 8 deg. 4 (coloré), 150 fr. l'hectolitre ; un lot vin rouge, 150 hectos, 7 deg. 5 (coloré), 135 francs l'hectolitre ; divers petits lots vin rouge, sans couleur, 17 francs le degré ; Thézan, un lot vin rouge, 150 hectos, 10 degrés, 17 fr. 50 le degré (sous marc) ; Sigean, un lot vin rouge, 2.000 hectos, 8 deg. 2, 17 fr. 65 le degré-hectolitre ; Narbonne, un lot vin rouge, 3.000 hectos, 8 degrés (faible couleur), 145 francs l'hectolitre ; un lot vin rouge, 800 hectos, 9 deg. 6, 180 francs l'hectolitre ; un lot vin rouge, 900 hectos (aramon), 18 fr. 50 le degré ; un lot vin rouge, 6.000 hectos, 8 deg. 5, 150 fr. 50 l'hectolitre ; Coursan, un lot vin rouge, 1 000 hectos, 6 deg. 8, 18 fr. 25 le degré ; Canet-d'Aude, un lot vin rouge, 600 hectos, 8 degrés, 143 francs l'hectolitre.

L'hectolitre nu suivant cépage, degré, qualité, couleur et conditions de retiraison.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degrés, de 17 à 18 fr. le degré.
Corbière, de 10 à 13 degrés, de 17 à 18 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 20 octobre *Vins nouveaux*	Cours du 27 octobre *Vins nouveaux*
8°			
9°	16,75	8° 17,00	8 170
10°	à	à à	à à
11°	17 fr. le deg.	12 18,50	12 185 fr.
11 à 13°		le degré	l'hecto
13°			

Perpignan. — Constatation des cours des vins par la Commmission de la Chambre d'Agriculture. — Réunion du 27 octobre 1928 :

Vins rouges. — De 8 à 11 degrés, de 17 francs à 13 fr. 50 le degré.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiels des vins, marché du 24 octobre. — Récolte 1928 : Région, rouge, 8 à 10 degrés, 17 fr. 00 à 18 fr. 00 l'hecto-degré ; 10 à 12 degrés, incoté ; blanc, incoté ; rosé, incoté.

DORDOGNE. — **Périgueux.** — Il n'existe plus de vendeurs à 160 francs le degré-tonneau. Maintenant que le vin est logé, les acheteurs et les vendeurs sont dans l'expectative ; on traiterait toutefois quelques petits lots pour enlèvement immédiat dans les 165 à 170 francs le degré-tonneau.

CÔTE-D'OR. — **Dijon.** — Peu de transactions encore, a part quelques vins de plants directs, Noah, etc..., qui se payent 350 fr. les 228 litres et, encore, il y a peu de vendeurs. En gamays rouge ou blanc, aucun prix n'est encore établi.

En général, la propriété escompte de hauts prix pour les vins fins en raison de la qualité.

Beaune. — En vins ordinaires et grands ordinaires, on a traité de 500 à 550 fr., en rouge et en blanc de 600 à 700 fr. les 228 litres nus.

RHÔNE. — **Lyon.**

Vins rouges (non logés)		
Beaujolais 1er choix la pièce	850 à 950	fr.
— 2e choix	750 à 850	»
Lyonnais la pièce	550 à 650	»
Mâconnais —	550 à 650	»
Bourgogne 1er choix la pièce	900 à 1.000	»
— 2e choix la pièce	800 à 900	»
Vins blancs (non logés)		
Mâconnais 1er choix la pièce	900 à 1.000	»
— 2e — —	800 à 900	»

ALGÉRIE — **Alger.** — Du 20 octobre 1928.

Vin rouge, 1er choix, 16,00 à 17,00 ; 2e choix, 14,50 à 15,50 ; 3e choix, 12,50 à 14,00 le degré.

Oran. — Du 20 octobre 1928 :

Vins nouveaux de 14 à 14 francs 50 pour enlèvements rapides.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à ««««« fr.; eaux-de-vie de marc 52°, »»» à »»»» fr.; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires; de marc, à 52°, «»« à ««« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. 3/6 vin 86°, 1100 à 1110 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 850 ; 3/6 marc, 86°, 1050 à 1075 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 640 à 650 fr.

Nimes.— 3/6 bon goût, 86°, 1130 à 1150 ; 3/6 marc, 86°, 1075 à 1085 ; eau-de-vie de marc, 635 à 645 fr.

Narbonne. — 3/6 vin, 86°, 1300 à 1330 ; 3/6 marc 86°, 1225 à 1230 ; eau-de-vie de marc 52°, 1230 à 1235 fr. les 100 degrés.

Perpignan. — 1350 fr. les 100 degrés non rectifiés.

TARTRES

Marché de Béziers du 26 octobre 1928

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate . .	7 fr. 70 à 7,80	le degré casser
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	6 fr. 00	le degré acidité totale
— — 20 à 22 o/o —	6 fr. 25	—
— — au-dessus.	6 fr. 50 à » fr. »»	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 8 fr. 75	—

logé sacs doubles, wagon complet départ

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance anormale, très ferme malgré calme extérieur. Besoins du découvert maintiennent marché agité.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 29 octobre 1928

	septembre	novembre	janvier-février
Blé	153,75-154	154-,75-155,25	157,25 P.
Seigle	129 N.	129 N.	130 N.
Avoine noire	121,25 P.	121,75 P.	124,25-124,50
Avoine	120,50 N.	120,75 N.	123,25 N.

Alger. — 20 octobre 1928.
Blé tendre colon 1er choix, »»» à 166 fr.
Blé tendre colon 2e choix, »»« à 158 fr
Blé dur colon. à 168 fr
Orge colon, 98 à 99 fr.
Avoine d'Algérie, 112 à 113 fr.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 115 fr ; sublimé pur, 135 fr les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 125 à 135 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 126 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 320 à 330 fr ; sulfate cuivre neige, 325 à 335 fr.; superphosphate minéral 14, 30 à 35 fr. ; sulfate de fer, 30 à 35 fr. logé gare de Sète.

Montpellier — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 21 au samedi 27 octobre 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche .	14	11	14	7	0.5	13	19	11	16	6	9	»
Lundi.....	17	13		9	0.2	1	16	14	10	7	9	2.6
Mardi.....	17	13	16	11	16	1	22	11	13	11	4	«
Mercredi ..	15	11	18	14	0.5	0.4	22	11	15	14	4	0 5
Jeudi.....	17	13	20	12	0.2	«	16	15	20	10	9	»
Vendredi...	21	12	18	12	1	»	16	12	17	10	3.1	»
Samedi....	16	10	20	7	20	0.1	13	11	20	11	17	»
Total...					134 6	92.6					293.8	37.4
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	»	»	16	12	9	»	23	20	15	6	«	«
Lundi	»	14	15	10	«	9	19	13	9	7	«	14
Mardi.....	«	13	19	13	1.5	3.6	»	»	14	4	»	»
Mercredi....	»	14	20	8	»	0.4	»	»	17	3	«	»
Jeudi.....	»	12	21	12	5	«	19	13	19	5	»	»
Vendredi...	»	12	17	9	5	»	21	14	22	1	13	»
Samedi.....	»	11	22	12	20	«	«	«	26	8	»	«
Total....					137.6	106.5					16	52.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	25	17	19	9	2	»	22	19	17	7	37	14.2
Lundi.....	21	14	12	9	»	0.2	22	16	17	9	»	1
Mardi.....	15	10	14	8	»	»	13	10	11	3	1	«
Mercredi....	15	10	17	8	«	»	«	»	18	3	«	»
Jeudi.....	21	14	22	6	»	»	22	16	21	1	»	»
Vendredi ...	20	15	25	4	«	»	21	17	22	1	14	«
Samedi.....	16	12	24	4	0.5	«	14	14	21	6	18	»
Total...					140.8	26.3					147.4	91.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	»	»	19	7	6	3	23	19	19	12	2	4
Lundi.....	24	17	16	7	6	2.3	21	15	18	12	«	«
Mardi	»	»	16	13	0.6	0.5	17	14	18	5	«	»
Mercredi....	»	»	19	8	»	0 3	17	14	21	5	»	»
Jeudi.....	24	17	24	6	6	»	21	15	22	5	«	»
Vendredi ...	14	13	23	7	8	«	20	16	22	3	3	«
Samedi.....	»	»	23	8	«	»	»	16	23	6	25	«
Total....					133.3	68.6					116.8	19
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	»	17	20	10	0.2	6	20.7	7.0	17.1	13.1	1	«
Lundi.....	22	17	18	8	«	3	21.0	11.2	18.5	11.2	0.3	»
Mardi	17	11	17	10	»	0.2	20.4	6.5	23.8	12.9	0.3	»
Mercredi ...	22	17	19	5	»	»	21.4	7.3	21.0	7.8	0 2	«
Jeudi.....	22	17	21	4	»	»	18.0	8.9	20.6	5.7	9.3	»
Vendredi...	21	19	»	0	13	»	16.9	13.5	18.9	4.2	7.5	0.2
Samedi.....	»	15	17	13	7	«	15.0	11.9	21.4	10.9	0.2	»
Total....					103.5	96.6					106.6	27.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	28	22	24	14	»	»	»	»	»	»	»	«
Lundi.....	»	»	20	13	«	»	»	19	»	»	«	»
Mardi.....	19	14	21	13	«	»	»	»	»	»	3	«
Mercredi....	»	»	24	9	»	»	»	»	»	»	»	»
Jeudi.....	»	»	22	9	«	0.2	»	19	»	«	»	«
Vendredi....	21	19	16	15	8	»	»	21	»	»	»	»
Samedi.....	17	15	22	15	2	0.1	»	»	»	»	«	«
Total.....					55.2	23.1					19	4

Observations. — Automne.